



Menu – Carte

"Couleur Estivale..."

Nos Entrées

Gravlax de Saumon aux Agrumes Verts, Sauce Moutarde Douce

Foie Gras de Canard "Maison" aux Miettes de Tourteaux

Carpaccio de Melon et son Eventail de Chorizo

Tartine d'Andouillette de Canard & Maroilles

Gaspacho de Betterave, Coco & Citron Vert

Notre Dégustation "Estivale" d'Entrées

(Foie Gras, Gravlax, Gaspacho & Brouillade d'Œufs)

Brouillade d'Œufs à la "Portugaise"

Nos Poissons

Rougets Poêlés et sa Vinaigrette aux Agrumes et Olives Noires

Filet de Truite et son Beurre Blanc aux Câpres

Dos de Loup et sa Sauce "Dugléré"

Eglefin sur sa Crème de Poivrons

"Lasagne" Végétarienne aux Légumes de Saison (*)



Nos Viandes

Ericassée de Rognon de Veau au Vinaigre de Framboise & Echalotes 

Parmentier de Confit de Canard au Brocolis 

Sauté de Veau à la Provençale 

Filet de Bœuf et sa Sauce au Poivre Noir "Fumé" 

(Suppl. 3, 00€)

Nos Fromages (Suppl.)

Tartine de Chaource aux Herbes de Provence

Croquant de Bleu en Feuille de Brick

Ronde de nos Fromages sur Salade



(*): Plat Végétarien

Nos Desserts

(à commander en début de Repas)

*Omelette "Norvégienne" Fruit de la Passion & Noix de Coco, Flambée au Rhum
Cake au Chocolat "Ultra Moelleux", Crème Anglaise à la Menthe
Clafoutis Framboises, Pistache & Fleur d'Oranger
Tiramisu aux Fraises et Biscuits Roses de Reims
Quiche Sucrée aux Mangues & Pêches
Crème Brûlée au Parfum de Colombie
Charlotte aux Mûres & Myrtilles*



Nos Formules

Le "Capucin" Express : 20,00 Euro
(Plat garni (Poisson ou Viande))

Le Petit "Capucin" : 28,00 Euro
(Entrée +Plat ou Plat +Dessert ou Entrée +Dessert)

Le "Capucin" Gourmand : 36,00 Euro
(Entrée +Plat +Dessert)

Le "Capucin" Gastronomique : 42,00 Euro
(Poisson +Viande +Dessert)

Le "Capucin" Gourmet : 49,00 Euro
(Entrée +Poisson +Viande +Dessert)

Nos Fromages : 8,00 Euro

Le Mini "Capucin" : (Enfant de moins de 10 Ans) 18,00 Euro
(1/2Entrée+1/2Plat ou 1/2Plat+1/2Dessert ou 1/2Entrée+1/2Dessert)